

1. Betjeningspanel
2. Kjølevifte (ikke synlig)
Viften starter først når ovnen har nådd en viss temperatur. Det kan imidlertid hende at kjøleviften fortsetter å gå i noen minutter etter at ovnen er slått av.
3. Øvre varmeelement (kan senkes)
4. Bakre lampe
5. Rundt varmeelement (ikke synlig)
6. Vifte
7. Katalytisk bakvegg
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Kjøledør

TILBEHØR

Kakebrett:



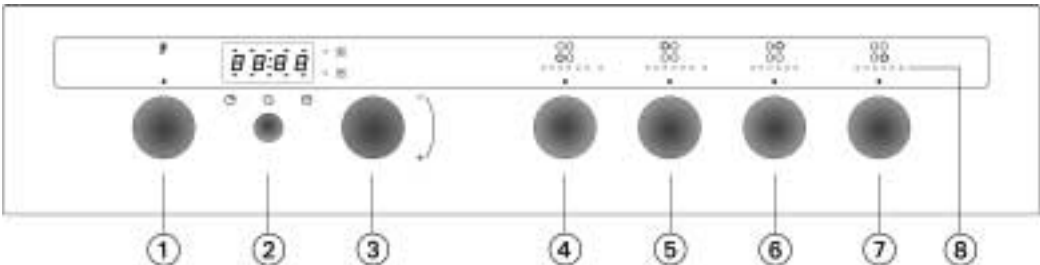
Grill:



Langpanne:



BETJENINGSPANEL



1. På/av-bryter - Valg av funksjoner
2. Tast for bekreftelse og valg av program
3. Bryter for endring av forhåndsinnstilte verdier (temperatur, tid, nivåer)
4. Bryter for aktivering av kokesonen foran til venstre på platetoppen 0 1 ...10 *
5. Bryter for aktivering av kokesonen bak til venstre på platetoppen 0 1 ...10 *
6. Bryter for aktivering av kokesonen bak til høyre på platetoppen 0 1 ...10 *
7. Bryter for aktivering av kokesonen foran til høyre på platetoppen 0 1 ...10 *
8. Varsellys platetopp

* Effektbryterne på platetoppen kan ikke byttes om.
Etter rengjøring eller vedlikehold må de plasseres i riktig posisjon.

Brytere i flukt med panelet

- Når bryteren skal brukes, trykkes den inn på midten.
- Bryteren vil sprette ut.
- Drei den til ønsket posisjon.

Når tilberedningen er avsluttet settes bryteren på 0 og man trykker den på midten tilbake til den opprinnelige posisjonen.

Oversikt over ovnens funksjoner

Funksjon	Forhåndsinnstilt temperatur	Regulerbar temperatur	Beskrivelse av funksjon
Ovn av	-	-	-
LYS I OVN	-	-	For å slå på lyset i ovnen
DUAL 35°/60°	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none">• For å holde temperaturen i ovnen konstant.• 35°C: for heving av pasta, brød og pizza.• 60°C: for å holde maten varm når tilberedningen er avsluttet.• Det anbefales å bruke den første rillen.
STATISK	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• For tilberedning av kjøtt, fisk og fjærkre på et nivå.• Forvarm ovnen til ønsket steketemperatur og sett maten i ovnen så snart alle termometerindikatorene lyser.• Vi anbefaler å bruke den andre eller tredje rillen.
MED VIFTE	175C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• For tilberedning på maks. 2 nivåer.• Bytt eventuelt om posisjonen til rettene under tilberedningen for å oppnå en jevnere stek.
MED VARMLUFT	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• Tilberedning uten forvarming på et eller flere nivåer av matvarer med samme steketemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, dessert) uten at matvarene tar smak av hverandre.
TURBOVIFTE	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• For tilberedning på et nivå (eks.: frukt, store kaker, timballer, grønnsaker, pizza, fjærkre).
GRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none">• For grilling av koteletter, grillspidd, pølser, gratinering av grønnsaker og brødristing.• Det kan velges forskjellige effektinnstillinger (min. 1 - maks. 5).• Forvarm ovnen i 3-5 minutter.• Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.• Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i langpannen, slik at du unngår matos og fettsprut.• Snu maten under grillingen.
TURBOGRILL	3	-	<ul style="list-style-type: none">• For grilling av store kjøttstykker (roastbiff, stek).• Det kan velges forskjellige effektinnstillinger (min. 1 - maks. 5).• Forvarm ovnen i 3-5 minutter.• Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.• Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i langpannen (plasseres på første rille), slik at du unngår matos og fettsprut.• Snu kjøttet under tilberedningen.
PIZZA/BRØD	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none">• For tilberedning av pizza, brød, focaccia.
HURTIG	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• For rask forvarming av ovnen.• Under oppvarmingen vil termometerindikatorene tennes i rekkefølge.• Når riktig temperatur er nådd, vil funksjonen automatisk koble seg ut og et lydsignal vise at ovnen automatisk er gått over til STATISK funksjon.

STEKETABELL

MATVARE	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Nivå Bruning	Tempe- ratur (°C)	Steketemperatur (minutter)
KJØTT Lam, geitekte, får		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Stek (kalv, okse, svin) (1 kg)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Kylling, kanin, and		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Kalkun (4-6kg) + nivå 3 bruning		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Gås (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
FISK (HEL) (1-2 kg) Uer, abbor, tunfisk, laks, torsk		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
FISK (KOTELETTER) (1 kg) Sverdfisk, tunfisk		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
GRØNNSAKER Paprika og fylte tomater		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Ovnstekte poteter		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
DESSERTER, KAKER OSV. Kaker av gjærdeig		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Ostekaker		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Tærter		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Eplestrudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Kjeks		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Vannbakkels		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

MATVARE	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Nivå Bruning	Tempe- ratur (°C)	Steketemperatur (minutter)
Salte paier		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Fruktpai med f. eks. ananas, fersken		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Marengs		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Sufflé		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

STEKETABELL FOR GRILL

MATVARE	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Effektnivå	Steketid (minutter)
Ribbestek		X	4	5	35 - 45
Koteletter		X	4	5	30 - 40
Spekepølser		X	3 - 4	5	30 - 40
Svinekoteletter		X	4	5	35 - 45
Fiskekoteletter		X	3 - 4	5	35 - 45
Kyllinglår		X	3 - 4	5	40 - 50
Grillspidd		X	3 - 4	5	40 - 50
Ribbe		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kylling		X	3	5	45 - 55
1/2 kylling		X	3	5	45 - 55
Hel kylling		X	3	5	60 - 70
Stek (svin, okse)		X	2	5	60 - 70
And		X	2	5	70 - 80
Lammelår		X	3	5	70 - 80
Roastbiff		X	3	5	50 - 60
Ovnstekte poteter		X	3	5	50 - 60
Fisk (abbor, ørret)		X	3	5	50 - 60

NB: Ved tilberedning av kjøtt på Vifte og Statisk, anbefales det å bruke funksjonen Bruning på nivå 1 til 3.
Steketider og temperaturer er kun veiledende.

Oversikt over platetoppens funksjoner (avhengig av modell)	
Funksjon	Beskrivelse av funksjon
HOLD-VARM-FUNKSJON	Brukes for å holde temperaturen konstant på 60° inntil tilberedningen er avsluttet. Funksjonen aktiveres ved å vri bryteren på .
DOBBELSONE	Denne funksjonen gjelder kokesonen foran og bak på venstre side. Med denne funksjonen utvides kokesonen på platetoppen, slik at du kan benytte store, ovale eller firkantede kokeredskaper. Fremgangsmåte: sett bryteren på og vent til restvarmeindikatoren til kokeplaten som er valgt begynner å blinke. Velg varmeinnstilling ved å skru bryteren mot urviseren. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse og viser at platetoppen er i funksjon. Funksjonen kobles ut ved å vri bryteren på “0” .
ICP (Første kokefase)	Denne funksjonen gir hurtig oppvarming av den valgte kokesonen for et visst tidsrom under første del av kokesyklusen. Funksjonen aktiveres ved å vri bryteren på . Vent til restvarmeindikatoren begynner å blinke. Skru deretter bryteren mot urviseren til ønsket effektnivå. Eks.: på effektnivå “1” , vil kokesonen virke på full effekt i 1 minutt . Deretter vil den virke på effektnivå “1” under resten av kokesyklusen, med mindre bryteren vris til en annen posisjon. På effektnivå “6” , vil kokesonen virke på full effekt i 6 minutter . Deretter vil den virke på effektnivå “6” under resten av kokesyklusen, med mindre bryteren vris til en annen posisjon. Dette gjelder for alle effektnivåene, bortsett fra nivå “10” .
HURTIGKOK	Denne funksjonen muliggjør rask oppkoking av vann. Funksjonen forblir aktivert i den tiden som er forhåndsinnstilt. Når den innstilte tiden er ute, vil platetoppen automatisk gå tilbake til maks. effektnivå. Hurtigkok-funksjonen kan aktiveres selv etter at du har startet kokingen. Advarsel: Forsikre deg om at du har plassert kokeredskapet på kokesonen før hurtigkok-funksjonen aktiveres, ellers kan overflaten på platetoppen skades. De ytelser som er oppgitt for denne funksjonen gjelder alle glasskeramiske platetopper. Plasser kokekaret på valgt kokesone og skru bryteren på for å aktivere funksjonen . Funksjonen kobles ut ved å vri på bryteren.
LETT VARME	Kan brukes til etterheving av deig, mykgjøring av smør fra kjøleskapet, holde babyflasker eller babymat varme, lage yoghurt, smelte sjokolade osv. Denne funksjonen er tilgjengelig kun hvis restvarmeindikatoren lyser. Forsikre deg om at restvarmeindikatoren til kokesonen du skal bruke lyser. Sett bryteren på . Funksjonen kobles ut ved å vri på bryteren.

Dette symbolet gjelder ikke noen av platetoppens funksjoner; varmeelementet er koblet ut.

BRUK AV PLATETOPPEN

Ovnens kontrollpanel er utstyrt med fire justerbare brytere for innstilling av kokeplatene. Bryterne på platetoppen er merket med en rekke tall, som svarer til forskjellige varmeinnstillinger, samt med en rekke funksjonssymboler.

- Drei bryteren for valgte kokeplate med urviseren til ønsket posisjon (følg veiledningen som fulgte med platetoppen).